

POLVERE DI STELLE

Euro 350

PERILLA

Scampi arrostiti in miele di perilla e olio tostato, kimchi e salsa all'aglio nero

BRESAOLA VEGETALE

Barbabietola cotta come uno shawarma, melagrana e condimenti aciduli

IN-BIANCO

Pappardelle in bianco, con ragù di sedano rapa e tartufo bianco

REALE

Ravioli di germano, zabaione profumato al ginepro del Monregalese

CHRITHMUM

Rombo kombujime cotto in foglia di cedro, finocchietto marino, e coquillage

DOMBES

Aiguillettes di anatra, condimento al tamarindo, jus al lemongrass

AIRTECCHINO CON PICO

HUAKIWI

Kiwi nella loro essenza, polvere di sumacco

THAY-SIAM

Palet di mango confit impregnato al frutto della passione,
banana, cocco e sticky rice

ABBINAMENTO

CINQUE CALICI DI VINO

Euro 200

MENÙ PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

AVVISIAMO CHE PER RISPETTARE LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI DELL'ORTO E DELLE MATERIE PRIME, ALCUNE
PORTATE POTREBBERO VARIARE